



《RAW》內部大型南方松造型吧檯

優美的弧線貫穿餐廳，是視覺的亮點，也是整個空間的靈魂。

林耕新拍攝（2020.12.27）

在 RAW 遇見米其林

《RAW》是一間從頭至尾讓人驚奇連連，關注細節無微不至的餐廳，十分推薦給每一位饕客。

『如果你認識Chef André，或有追蹤他的instagram，你會發現他是一位自命不凡但又極度懂得自我解嘲的人。第一次在RAW用餐的經驗，竟神奇的讓我感覺Chef André的人格躍上舌尖，每一道佳餚端上桌，台灣味與法國料理異曲同工的趣味對比，彷彿主廚促狹地看著你。』



「干貝蔘片 / 枸杞 / 滴雞精」

這道料理的靈感來自於江振誠的兒時記憶，爸爸總會叮嚀他在上學途中含一片人蔘片，到學校再嚼碎。主廚用干貝片來呈現人蔘片的意象，食用時一邊含著干貝片，一邊喝一口枸杞雞湯，彷彿媽媽總會煲一碗長時間高溫慢滴的雞湯，不僅補了身子也暖了心。



「石蟬 / 海膽 / 烏魚子」



「黃鰭鮪肋 / 八寶粥 / 明太子」



江振誠對RAW的期許：「台北最令人興奮的餐飲計畫」

「藥燉黑鮑 / 旨味肝 / 鮮海藻」

「黃鰭鮪肋全版」



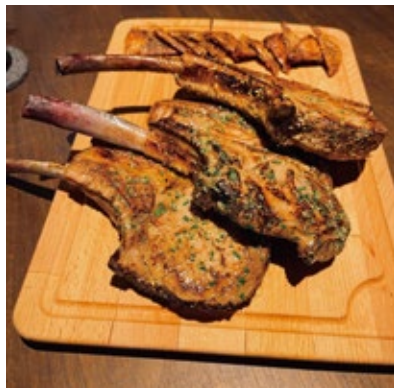
「法式吐司 / 秋薑 / 姬松茸」



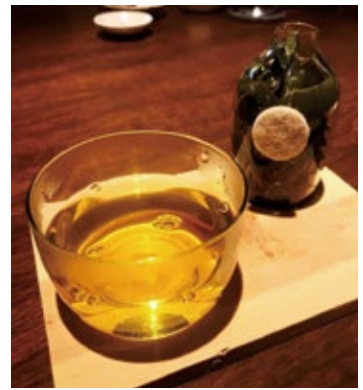


「鴨肝麵茶 / 秋栗 / 印加果」

這當屬我最喜愛的一道佳餚！有什麼比棕褐色的栗子更代表「秋天」？！兒時記憶的麵茶在主廚的巧思下，變身為猶如法式濃湯的濃稠口感。江振誠說，法國有法棍麵包製成的baguette soup，他以此為靈感，宛如濃湯的麵茶鋪滿香氣迷人的綿密泡泡，加上香煎鴨肝、阿里山板栗、與烤過的堅果，炫染出秋天的美好氣息，鹹甜的滋味令人難忘！搭配上wine pairing的龍眼乾啤酒，炒過的麵茶帶著醇厚的煙燻焦香，搭配上比較輕盈的啤酒，相互平衡；而菜色中栗子的甜、麵茶的甜、啤酒的龍眼香氣彷彿三重奏般相互呼應。



「噶瑪蘭黑豬 / 埔里香草 / 奶油南瓜」



「soup paring/ tea pairing」

近年來餐廳流行wine pairing，但江振誠就是不拘傳統、不按牌理出牌，端出「湯佐餐」、「茶佐餐」。是啊！秋冬不就是要喝熱騰騰的湯！茶葉是選用南投鹿谷的神秘茶莊「開蘭茶 KALON TEA」，令人出乎意外的是，佐餐的六杯茶其實都是同一款茶葉，但他們將茶葉以不同溫度及萃取方式，讓明明是同一種茶葉，卻能展現多變的風格。似乎在調皮的說：「我可以，但我偏不」。

幾個月前，有幸受蔡昌學及蔡佳祝兩位院長之邀，和幾位前輩、好友、家人一同朝聖國際知名主廚江振誠位於台北的米其林餐廳《RAW》。

點入餐廳的官網，映入眼前的就是江振誠給《RAW》的期許：

「台北最令人興奮的餐飲計畫」，至今邁入第七年，Chef André 依然創意無限。曾在一次私下的聚會聽江振誠說，菜單約在一兩季前就規劃好主題，餐廳內的員工都可以腦力激盪提供自己的想法。

2020年底的「漢方」這個主題怎麼來的呢？秋季正逢季節更替的時節，揮別溽暑，面對早晚涼冷、氣候乾燥，是一年當中最適合燉補食材滋陰、潤燥的時節。「民以食為天」，自古代就有著為了度過寒冬，因此在秋季調養精氣神的傳統觀念。2020年秋天RAW全新一季秋季菜單以「漢方」做為主軸，這次主廚拆解東方食材，透過法式烹調方式，解構、重組、再融入，完全顛覆我們的邏輯。以下就幾個特別令人印象深刻的記憶點與各位讀者分享。



「秋竹筴 / 麻糬茄 / 芥菜花」



「獨一無二的刀子」

哪一支是主廚的刀？

除了餐食、茶、湯有趣，江振誠還特別在主菜上桌之際，為饕客獻上一盒嚴選法國職人Roland Lannier手工打造的刀子！從世界第一主廚Mauro Colagreco、法國廚界教父Alain Ducasse為名的刀子，其中最特別的是他為江振誠量身定做的刀子，特別以磨石子為意象，融入刀柄，刀子上還刻有台灣地圖，是讓人愛不釋手的工藝之作。



「RAW」指的是：原始的、未經加工的。江振誠想帶領台灣人「發現台灣食材的真實原味」。



與江振誠主廚合影



本文作者賴薇羽醫師

在《RAW》用餐的經驗讓我體悟到，Chef André 巧妙地運用我們熟悉的食材，精準的烹煮工藝，用食物喚起我們共同的回憶。八寶粥倏然變成義式燉飯，補氣潤肺的黑鮑魚藥燉成海味，兒時的滴雞精搖身一變為法式湯頭，這是家的味道！他將華人社會特有的文化 - 「當令養生的觀念」，透過他的巧思傳承，雖說是法式料理，卻娓娓道出具有台灣味的「我們的生活方式」。就好像良好的醫病溝通，醫師需要嘗試用病人熟悉的言語、可想像的比擬，來傳遞可以理解的觀念。

獨特(Unique)、純粹(Pure)、質(Texture)、憶(Memory)、鹽(Salt)、南法(South)、工藝(Artisan)、風土(Terroir)是André的八角哲學，他帶入這個觀念在所有餐食裡。



我與爸爸在中島餐桌前 ▲

◀ 紀念品 — Chef André 的親筆簽名菜單

Chef André 與夫人Pam現身是餐後高潮，並親切與我們合影▼



江振誠將創意帶進菜色，重新演繹，時髦上桌，一頓飯就像Paris fashion week，在視覺、味覺、觸覺、概念上環環相扣，精彩不斷，讓人連連讚嘆，毫無冷場，高潮不斷！整個餐廳內的氛圍很吵鬧熱絡，宛如一個大家庭圍在廚房的中島一起聊天用餐，沒有米其林法式餐廳的高傲不可親近，即使連外場的服務生都非常專業親切而且幽默！

最後，提醒各位饕客，千萬不要犯了和我相同的rookie錯誤，在大餐開始之際就把一整顆美味的大麵包和爸爸完食，否則最後只能捧著肚子走出餐廳了！

作者 | 賴薇羽 Wei-Yu (Chloe) Lai

高雄榮民總醫院眼科部主治醫師

Kaohsiung Veterans General Hospital

Ophthalmology department

- 感謝蔡昌學常務監事及蔡佳祝藝術總監讓我們留下如此美好的經驗 -